

STRADA STATALE 16
ADRIATICA, C.DA
MARINELLE, 597, 66050
SAN SALVO (CH)

WINE & BEER

TEL. 0873 583804
WWW.RISTORANTE3MONTI.IT
@RISTORANTEBAR3MONTI
RISTORANTE BAR 3 MONTI

SITUATA A SAN SALVO MARINA, 3MONTI È IL FRUTTO DELLA PASSIONE DI MARIO E NICOLETTA PER LA NATURA E L'ALIMENTAZIONE.

3MONTI È PIÙ DI UN SEMPLICE CASEIFICIO: È UN OMAGGIO ALLA QUALITÀ. FONDATA NEL 2011 DA MARIO E NICOLETTA, L'AZIENDA HA CONQUISTATO IL CUORE DEI CLIENTI GRAZIE AI SUOI PRODOTTI GENUINI E DI ALTA QUALITÀ. LA RECENTE APERTURA DEL RISTORANTE ADIACENTE AL CASEIFICIO SEGNA UN'EVOLOZIONE NATURALE DEL PROGETTO, TRASFORMANDO I FORMAGGI PRODOTTI IN AUTENTICI PROTAGONISTI DELLA CUCINA PROPOSTA.

IL NOME "3MONTI" EVOCA LE ORIGINI DI MARIO E NICOLETTA, NATIVI DI ROCCASPINALVETI,

UN SUGGESTIVO PAESE INCASTONATO TRA TRE MONTAGNE. QUESTO LEGAME CON IL TERRITORIO È EVIDENTE NON SOLO NEL NOME, MA ANCHE NELL'IMPEGNO COSTANTE PER LA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGRICOLI LOCALI, CHE POSSONO ESSERE

I CLIENTI DALLA COLAZIONE ALLA CENA. OGNI PIATTO È PREPARATO CON INGREDIENTI FRESCHI E GENUINI, MOLTI DEI QUALI PROVENGONO DIRETTAMENTE DAL TERRITORIO CIRCOSTANTE. LA SALA DEL RISTORANTE È VERSATILE E ACCOGLIENTE,

GAMMA DI OPZIONI GASTRONOMICHE PREPARATE CON INGREDIENTI FRESCHI E GENUINI PROVENIENTI DAL TERRITORIO CIRCOSTANTE.

LA SALA DEL RISTORANTE È VERSATILE E ADATTA A DIVERSE OCCASIONI, DALLE CENE INFORMALI ALLE PICCOLE CERIMONIE. OGNI DETTAGLIO È STATO CURATO PER ACCOGLIERE SIA I NUOVI CHE I CLIENTI FEDELI, GARANTENDO UN'ESPERIENZA CULINARIA MEMORABILE. L'ABILITÀ DELLO CHEF NEL VALORIZZARE I FORMAGGI DEL CASEIFICIO IN PIATTI

CREATIVI E DELIZIOSI RAPPRESENTA IL CULMINE DELLA PASSIONE DI MARIO E NICOLETTA PER L'ARTE CULINARIA.

LASCIATI TRASPORTARE IN UN VIAGGIO GASTRONOMICO CHE CELEBRA LA TRADIZIONE LOCALE E L'INNOVAZIONE CULINARIA.



ACQUISTATI SIA NEL PUNTO VENDITA CHE NEI MERCATI LOCALI GRAZIE A UN PRATICO AUTONEGOZIO.

IL RISTORANTE 3MONTI, SITUATO ACCANTO AL CASEIFICIO, OFFRE UN'ESPERIENZA GASTRONOMICA UNICA CHE ACCOMPAGNA

PERFETTA PER CENE INFORMALI COSÌ COME PER PICCOLE CERIMONIE, GARANTENDO SEMPRE UN'ATMOSFERA CALDA E FAMILIARE.

LA STRUTTURA ACCOGLIE I CLIENTI DALLA COLAZIONE ALLA CENA, OFFRENDO UNA VASTA

STRADA STATALE 16
ADRIATICA, C.DA
MARINELLE, 597, 66050
SAN SALVO (CH)

WINE & BEER

TEL. 0873 583804
WWW.RISTORANTE3MONTI.IT
@RISTORANTEBAR3MONTI
RISTORANTE BAR 3 MONTI

ROSSI



CANTINA VALLE TRITANA

ABRUZZO

AUFINIUM

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

UVA: MONTEPULCIANO 100%
ALC. 14% VOL
BOTTIGLIA 0,75 L

COLOR RUBINO, DAL GUSTO ROTONDO E FRUTTATO, IL MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC "AUFINIUM", OTTENUTO DALL'OMONIMO VITIGNO AUTOCTONO ABRUZZESE, È UN VINO SENZA TEMPO, IDEALE PER OGNI TIPO DI PASTO.

CALICE 4,00€ **15,00€**



CLAUDIO CIPRESSI

MOLISE

NON BERM ROSO

DOP TINTILIA DEL MOLISE

UVA: TINTILIA 100%
ALC. 13,5% VOL
BOTTIGLIA 0,75 L

SI PRESENTA DI COLORE ROSSO CON RIFLESSI TENDENTI AL GRANATO DAI RIFLESSI BRILLANTI. AL NASO PREVALGONO NOTE BALSAMICHE E SPEZIATE. IN BOCCA È MORBIDO, ROTONDO ED AVVOLGENTE.

25,00€



TENUTA ODERISIO

ABRUZZO

AUFINIUM

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

UVA: MONTEPULCIANO 100%
ALC. 13% VOL
BOTTIGLIA 0,75 L

VINO DAL COLORE ROSSO SCURO IMPENETRABILE, PROFUMO INTENSO CON SENTORI VIOL, SAPORE AVVOLGENTE, CALDO E GIUSTAMENTE TANNICO.

22,00€



AGRIVERDE

ABRUZZO

SOLAREA

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

UVA: MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 100%
ALC. 13,5% VOL
BOTTIGLIA 0,75 L

ROSSO RUBINO CON RIFLESSI VIOLACEI. VINO INTENSO E PROFONDO CHE RISPECCHIA IL TERRITORIO IN TUTTO IL SUO CALORE E SPLENDORE. IN BOCCA È PIENO ED ELEGANTE CON TANNINO VELLUTATI, DOTATO DI UNA BUONA ACIDITÀ E LUNGA PERSISTENZA. FRUTTA E SPEZIE SI UNISCONO ARMONIOSAMENTE, LASCIANDO PERCEPIRE IN BOCCA RICORDI DI CILIEGIE E CACAO.

25,00€



TORREVENTO

ABRUZZO

GHENOS

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC

UVA: MONTEPULCIANO 100%
ALC. 13% VOL
BOTTIGLIA 0,75 L

IL PRIMITIVO DI MANDURIA "GHENOS" DI TORREVENTO È UN ROSSO PUGLIESE REALIZZATO CON UN MEDIO PERIODO D'AFFINAMENTO IN LEGNO, CHE PERMETTE DI OTTENERE UN VINO MOLTO EQUILIBRATO, CAPACE DI CONSERVARE LE CLASSICHE NOTE FRUTTATE DEL PRIMITIVO, ARRICCHITE DA INTENSI E ARMONIOSI AROMI EVOLUTIVI.

22,00€



LA GATTA

MOLISE

TINTILIA

TINTILIA DEL MOLISE DOP

UVA: TINTILIA 100%
ALC. 13% VOL
BOTTIGLIA 0,75 L

ROSSO RUBINO INTENSO, È LIMPIDO E CONSISTENTE, AL NASO FRUTTATO E FLOREALE, EVIDENZIA DECISI SENTORI TERZIARI DI CUOIO E PEPE NERO. AL PALATO ABBASTANZA INTENSO, RISULTA MEDIAMENTE FRESCO E SAPIDO CON TANNI LEVIGATI.

28,00€



TERRE D'ERCE

ABRUZZO

MONTEPULCIANO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

UVA: MONTEPULCIANO 100%
ALC. 13% VOL
BOTTIGLIA 0,75 L

COLORE ROSSO, CON RIFLESSI VIOLACEI E NOTE GRANATA. AL NASO SENTORI DI CILIEGIA E FRUTTI ROSSI CHE SI LEGANO AD UN EQUILIBRATO BOUQUET VANIGLIATO DEL LEGNO. GUSTO: NOTE DI CILIEGIE, FRUTTI ROSSI, LIQUIRIZIA E SPEZIE. CORPOSO E PERSISTENTE, DOTATO DI UN PROFILO TANNICO IMPORTANTE.

CALICE 6,00€ **25,00€**



TERRE D'ERCE

ABRUZZO

LA PAUROS

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP

UVA: MONTEPULCIANO 100%
ALC. 13,5% VOL
BOTTIGLIA 0,75 L

VINO DAL COLORE ROSSO INTENSO, CON RIFLESSI VIOLACEI CHE VIRANO AL GRANATA IN INVECCHIAMENTO. PROFUMO: INTENSE NOTE DI CILIEGIA, FRAGOLA E FRUTTI DI BOSCO, ELEGANTEMENTE LEGATI A NOTE DI VANIGLIA. GUSTO IMPONENTE, PIENO, CON NOTE DECISE DI FRUTTI ROSSI, PEPE E SPEZIE, COMPLETATO DA UN FINALE PERSISTENTE DI TANNINI MORBIDI ED AVVOLGENTI.

30,00€



TENIMENTI GRIECO

MOLISE

200 METRI

TINTILIA DEL MOLISE DOP

UVA: TINTILIA 100%
ALC. 13% VOL
BOTTIGLIA 0,75 L

ROSSO RUBINO INTENSO E VIVACE; IL CARATTERISTICO PROFUMO SPEZIATO ANTICIPA NOTE FRAGRANTI DI CILIEGIA, MARASCA, PRUGNA ED ERBE AROMATICHE. IN BOCCA SI PRESENTA MORBIDO ED AVVOLGENTE DAI TANNINI DELICATI E DA UNA PIACEVOLE FRESCHEZZA. PIACEVOLE ANCHE LA PERSISTENZA FINALE CON UN RITORNO DI GRADEVOLI NOTE PEPATE.

25,00€



JASCI

ABRUZZO

DOMINO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC RISERVA

UVA: MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 100%
ALC. 14% VOL
BOTTIGLIA 0,75 L

ATTENTA SELEZIONE DELLE MIGLIORI UVE MONTEPULCIANO, DI COLORE ROSSO RUBINO DALLE LIEVI SFUMATURE VIOLACEE, DI GIOVANE ETÀ ABBINATA ALL'AFFINAMENTO IN BARRIQUE, CONNUBIO UNICO PER UN SAPORE DECISO MA ESTREMAMENTE PIACEVOLE.

30,00€



JASCI

ABRUZZO

POEMA

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC RISERVA

UVA: MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 100%

ALC. 14% VOL

BOTTIGLIA 0,75 L

VINO DAL COLORE ROSSO INTENSO. AL NASO POTENTE E DI GRANDE PERSONALITÀ. EVOLUTA AMPIEZZA DI PROFUMI FRUTTATI E FLOREALI: FRUTTI DI BOSCO, VANIGLIA, LIQUIRIZIA E CANNELLA. AL PALATO SENSAZIONI CORPOSE DI FRUTTA E LEGGERI TONI LEGNOSI; PERSISTENZA AROMATICA.

35,00€

TENUTA ODERISIO

ABRUZZO

DON PANFILO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC RISERVA

UVA: MONTEPULCIANO 100%

ALC. 13,5% VOL

BOTTIGLIA 0,75 L

VINO DAL COLORE ROSSO RUBINO INTENSO, CON LIEVI SFUMATURE VIOLACEE; PROFUMO DI CACAO, FRUTTI ROSSI DI BOSCO, CILIEGIA, ERBE OFFICINALI, SPEZIE E CAFFÈ; SAPORE ASCIUTTO, MORBIDO LEGGERMENTE TANNICO.

45,00€

ROSATI



CANTINA VALLE TRITANA

ABRUZZO

AUFINIUM

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

UVA: MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 100%

ALC. 13% VOL

BOTTIGLIA 0,75 L

OTTENUTO DA UVE DI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO VINIFICATE IN BIANCO, IL CERASUOLO D'ABRUZZO DOC "AUFINIUM" È UN VINO FRESCO E IDEALE INSIEME A SALUMI, PRIMI PIATTI DELLA CUCINA REGIONALE DI PESCE E CARNE.

CALICE 4,00€ 15,00€

DI MAJO NORANTE

MOLISE

FLORAIA

TERRE DEGLI OSCI GT

UVA: AGLIANICO 100%

ALC. 11% VOL

BOTTIGLIA 0,75 L

IL VINO È IN PREVALENZA OTTENUTO DALLA VINIFICAZIONE IN ROSATO ED A FREDDO DELLE UVE AGLIANICO. HA UN COLORE ROSA PIÙ O MENO INTENSO, BRILLANTE DAI PROFUMI DELICATI, FRUTTATI E FLOREALI. IL SAPORE È SECCO, MORBIDO E ARMONICO.

23,00€

TERRE D'ERCE

ABRUZZO

CERASUOLO

D'ABRUZZO IGT

UVA: MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 100%

ALC. 12,5% VOL

BOTTIGLIA 0,75 L

UVE SELEZIONATE E RACCOLTE A MANO. ALLEVAMENTO: PERGOLA ABRUZZESE. FERMENTAZIONE: IL MOSTO, DOPO UN BREVE PERIODO DI CONTATTO CON LE BUCCE, VIENE SOTTOPOSTO A CHIARIFICA STATICA A FREDDO. LE TEMPERATURE VENGONO MANTENUTE BASSE PER PRESERVARE I PROFUMI E IL GUSTO.

CALICE 6,00€ 20,00€

PASETTI

ABRUZZO

CERASUOLO

TESTAROSSA - TERRE AQUILANE IGP

UVA: MONTEPULCIANO 100%

ALC. 13% VOL

BOTTIGLIA 0,75 L

ROSA CERASUOLO BRILLANTE. BOUQUET FINE DI CILIEGIA, LAMPONE E FRUTTI DI BOSCO. OTTIMA ACIDITÀ E SAPIDITÀ CON LA GIUSTA MORBIDEZZA. RETROGUSTO DI ROSA CANINA.

23,00€

AGRIVERDE

ABRUZZO

SOLAREA

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

UVA: MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 100%

ALC. 13,5% VOL

BOTTIGLIA 0,75 L

ROSATO INTENSO CON BRILLANTI SFUMATURE GRANATE. AL NASO SI ESPRIME CON ELEGANZA CON INTENSI PROFUMI DI FRAGOLA, LAMPONE E VISCIOLE, CON FRESCHE NOTE FLOREALI DI VIOLA, ROSA CANINA E MELOGRANO. AL PALATO È UN VINO DI BUONA STRUTTURA: AVVOLGENTE, MORBIDO CON UN FINALE FRUTTATO E PERSISTENTE CON RETROGUSTO MANDORLATO.

22,00€

TENUTA ULISSE

ABRUZZO

MERLOT ROSATO

TERRE DU CHIETI IGT MERLOT

UVA: MERLOT 100%

ALC. 13% VOL

BOTTIGLIA 0,75 L

COLORE ROSA CERASUOLO BRILLANTE, AL NASO CARATTERIZZATO DA AROMI ELEGANTI CHE VANNO SU FRUTTA ROSSA, MIRTILLI E LAMPONI CON LIEVI SFUMATURE FLOREALI DI ROSA. IN BOCCA UNA GRANDE FRESCHEZZA RENDE SCORREVOLE IL SORSO, CHE SI PROLUNGA SU UN FINALE INTENSO DA RIMANDI FRUTTATI.

CALICE 6,00€ 23,00€



CLAUDIO CIPRESSI

MOLISE

NON BERMÌ ROSATO

DOP TINTILIA DEL MOLISE ROSATO

UVA: TINTILIA 100%
ALC. 12,5% VOL
BOTTIGLIA 0,75 L

DI COLORE ROSA TENUE, È INTENSAMENTE FRUTTATO CON SENTORI DI MORE, FRAGOLA E FRUTTI DI BOSCO. AL GUSTO È SECCO E SAPIDO. SI ABBINA BENE CON SALUMI, FORMAGGI FRESCHI E PIATTI A BASE DI PESCE.

25,00€

JASCI

ABRUZZO

ROSÈ

VINO BIOLOGICO

UVA: CABERNET E MONTEPULCIANO
ALC. 14% VOL
BOTTIGLIA 0,75 L

DI COLORE ROSA TENUE BRILLANTE. AL NASO INTENSO ED ESPRESSIVO; LE NOTE FLOREALI SI INTEGRANO AI SENTORI DI VISCIOLE; COMPLETA IL BOUQUET UNA SPEZIATURA DOLCE. GUSTO ARMONICO E AVVOLGENTE CHE EVIDENZIA LA SUA STRUTTURA. L'ACIDITÀ È BEN BILANCIATA E DONA FRESCHEZZA E PIACEVOLEZZA AL SORSO IL RETROGUSTO È INTENSO E PERSISTENTE.

25,00€

BIANCHI



CANTINA VALLE TRITANA

ABRUZZO

AUFINIUM

PECORINO IGT

UVA: PECORINO 100%
ALC. 13% VOL
BOTTIGLIA 0,75 L

PRODOTTO DA UVE 100% PECORINO, L'"AUFINIUM" È UN VINO BIANCO DAGLI AROMI DECISI, CON UN BOUQUET AROMATICO CHE SPAZIA DA NOTE FLOREALI A NOTE FRUTTATE. LA SUA SPICCATO ACIDITÀ LO RENDE UN VINO LONGEVO E FRESCO, IDEALE COME ACCOMPAGNAMENTO PER PIATTI DI MARE, ANCHE CRUDERIE, E PER CARNI BIANCHE OPPURE PIATTI ELABORATI.

15,00€

TERRE D'ERCE

ABRUZZO

MOTTAGROSSA

PECORINO TERRE DI CHIETI IGT

UVA: PECORINO 100%
ALC. 13,5% VOL
BOTTIGLIA 0,75 L

COLORE: GIALLO PAGLIERINO INTENSO, CON LIEVI NOTE VERDOGNOLE. PROFUMO: NOTE ALCOLICHE ARMONIZZATE DA SENTORI DI ROSE, MIELE, ED ERBE BALSAMICHE. GUSTO: IMPRONTA ALCOLICA IMPORTANTE MA PERFETTAMENTE INTEGRATA

CALICE 6,00€ 22,00€

JASCI

ABRUZZO

PECORINO

TERRE DI CHIETI IGT

UVA: PECORINO 100%
ALC. 13,5% VOL
BOTTIGLIA 0,75 L

GIALLO PAGLIERINO VIVACE. AL NASO ELEGANTE E DELICATO CON SENTORI DI FRUTTA GIALLA MATURA. AL GUSTO PIACEVOLE, CON BUON CORPO, FRESCHEZZA E SAPIDITÀ, CON FINALE DI FRUTTA A POLPA BIANCA E MANDORLA AMARA.

20,00€

TERRE D'ERCE

ABRUZZO

PECORINO

PECORINO TERRE DI CHIETI IGT

UVA: PECORINO 100%
ALC. 13% VOL
BOTTIGLIA 0,75 L

AL NASO FRESCHE NOTE FUTTATE. AL GUSTO NOTE MANDORLATE CON UN FINALE DI VENE ACIDULE E SAPIDE E PIACEVOLMENTE FRUTTATE.

CALICE 6,00€ 22,00€

TENUTA ODERISIO

ABRUZZO

ALESSANDRA

PASSERINA IGT - TERRE DI CHIETI

UVA: PASSERINA 100%
ALC. 12,5% VOL
BOTTIGLIA 0,75 L

VINO DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOLINI, PROFUMO INTENSO DI AROMI FLOREALI E FRUTTATI DI AGRUMI, SAPORE GIUSTAMENTE SAPIDO E MINERALE.

21,00€

PASETTI

ABRUZZO

COLLECIVETTA

ABRUZZO PECORINO DOP

UVA: PECORINO 100%
ALC. 13% VOL
BOTTIGLIA 0,75 L

LORE GIALLO PAGLIERINO BRILLANTE. SENTORI DI FIORI GIALLI APPASSITI, AGRUMI, FRUTTA SECCA E CROSTA DI PANE. LA VENA ACIDULA E LA MARCATO MINERALITÀ SI EQUILIBRANO CON UN'OTTIMA STRUTTURA ED UNA LUNGA PERSISTENZA.

23,00€

AGRIVERDE

ABRUZZO

SOLAREA

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

UVA: TREBBIANO D'ABRUZZO 100%
ALC. 13,5% VOL
BOTTIGLIA 0,75 L

DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO, RIFLESSI DORATI, SI DISTINGUE AL NASO PER LE PIACEVOLI, SUADENTI NOTE ERBACEE E FRUTTATE, PER I SUOI DELICATI SENTORI. AL PALATO RISULTA AVVOLGENTE, CON BUONA ACIDITÀ E PERSISTENZA.

22,00€

TENUTA ULISSE

ABRUZZO

COCOCCIOLA

BIANCO IGT - TERRE DI CHIETI IGP

UVA: COCOCCIOLA 100%
ALC. 13% VOL
BOTTIGLIA 0,75 L

NOTA ANCHE COME CACCIOLA O CACCIUOLA, È UN VITIGNO ANTICO CHE AFFONDA LE PROPRIE RADICI IN ABRUZZO. È UN ESEMPLARE VIVIDO DEI VINI BIANCHI DELL'ABRUZZO PER LE SUGGERZIONI OLFATTIVE E GUSTATIVE CHE PORTA IN DOTE. VIVE DI UNA FRESCHEZZA AMMALIANTE E MODERNA. UN MAGNIFICO FRUTTO DELL'ENOLOGIA ABRUZZESE.

23,00€



CA' STELLE

CAMPANIA

CASSYOPEA

FALANGHINA DEL SANNIO DOP BIO

UVA: FALANGHINA 100%
ALC. 13% VOL
BOTTIGLIA 0,75 L

COLORE GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI TENDENTI AL VERDE. CRISTALLINO. PROFUMI INTENSI DI FRUTTA A POLPA BIANCA E SENTORI DI FIORI BIANCHI. GUSTO EQUILIBRATO TRA SENSAZIONI MORBIDE E LEGGERMENTE ACIDE. DI BUON CORPO E PERSISTENZA.

25,00€

CLAUDIO CIPRESSI

MOLISE

SETTEVIGNE

IGP TERRE DEGLI OSCI

UVA: FALANGHINA 100%
ALC. 14% VOL
BOTTIGLIA 0,75 L

VINO DAL COLORE GIALLO VERDOLINO. I PROFUMI SONO INTENSI E FRUTTATI, CON SENTORI DI FRUTTA MATURA E AGRUMI. IN BOCCA SI PRESENTA PIACEVOLMENTE FRESCO, SAPIDO, EQUILIBRATO, DI CORPO.

25,00€

AGRIVERDE

ABRUZZO

RISEIS

COCOCCIOLA IGP

UVA: COCOCCIOLA 100%
ALC. 13% VOL
BOTTIGLIA 0,75 L

COLORE GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI DORATI. AL NASO DELICATO CON NOTE DI FIORI BIANCHI PRIMAVERILI ED EVIDENTI SENSAZIONI AGRUMATE. AL GUSTO SAPIDO, BUONA PERSISTENZA E BELLA ACIDITÀ CON UNA NOTA LEGGERMENTE AMAROGNOLA CHE RICORDA LA NOCCIOLA

25,00€

BOLLICINE



AGRIVERDE

ABRUZZO

830 CUVÉE PRESTIGE

ROSÉ SPUMANTE BRUT BIOLOGICO

UVA: MONTEPULCIANO 100%
ALC. 12% VOL
BOTTIGLIA 0,75 L

ROSA TENUE, LUMINOSO E BRILLANTE. AL NASO È INTRIGANTE CON NUANCES DI FRUTTA ROSSA: FRAGOLA, CILIEGIA, LAMPONE E PESCA BIANCA. AL PALATO È CREMOSO, MORBIDO, ELEGANTE ED EQUILIBRATO.

20,00€

DE FAVERI

ABRUZZO

NERA BRUT

PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

UVA: GLERA 100%
ALC. 11% VOL
BOTTIGLIA 0,75 L

GIALLO PAGLIERINO SCARICO, PERLAGE FINE E PERSISTENTE, AL NASO BOUQUET DELICATO, FRUTTATO ED AROMATICO. IN BOCCA SENTORI DI FRUTTA E PASTA BIANCA COME MELA E PERA.

25,00€

AGRIVERDE

ABRUZZO

830 CUVÉE PRESTIGE

PECORINO SPUMANTE BRUT BIOLOGICO

UVA: PECORINO 85%
CHARDONNAY 15%
ALC. 12% VOL
BOTTIGLIA 0,75 L

GIALLO PAGLIERINO, LUMINOSO, BRILLANTE. AL NASO SI ESPRIME CON SENTORI AGGRUMATI DI PESCA BIANCA, CERA D'API E GINESTRA; LE SOTTILISSIME NOTE DI ANETO E LAVANDA ESPRIMONO APPIENO IL CARATTERE TIPICO DELLA VARIETÀ PECORINO. AL PALATO È RINFRESCANTE, SAPIDO ED EQUILIBRATO.

20,00€

MOËT & CHANDON

FRANCIA

IMPERIAL

CHAMPAGNE A.O.C.

UVA: CHARDONNAY 10%,
PINOT NERO 50%, PINOT MEUNIER 40%
ALC. 11% VOL
BOTTIGLIA 0,75 L

GIALLO PAGLIERINO DORATO, DAL PERLAGE FINE E PERSISTENTE. AL NASO ESPRIME BELLE ED INTENSE NOTE DI MELA VERDE, DI AGRUMI, DI FIORI BIANCHI IMPREZIOSITE DA UNA DECISA TRACCIA MINERALE, QUASI GESSOSA. AL PALATO È Suntuoso, fresco, seducente, molto lungo e piacevolissimo.

75,00€

TERRE D'ERCE

ABRUZZO

VELICO

PECORINO

UVA: PECORINO 100%
ALC. 12% VOL
BOTTIGLIA 0,75 L

GIALLO PAGLIERINO INTENSO, AL NASO FRUTTATO, BOUQUET DELICATO, AROMATICO, DI GRANDE ELEGANZA. IN BOCCA NETTO, DI GRANDE MORBIDEZZA, GIUSTAMENTE EQUILIBRATO.

20,00€

BOLLINGER

ABRUZZO

SPECIAL CUVÉE

UVA: PINOT NERO 60%, CHARDONNAY 25%
PINOT MEUNIER 15%
ALC. 12% VOL
BOTTIGLIA 0,75 L

È DI UN BEL GIALLO DORATO CON UN PERLAGE MOLTO FINE. È CONNOTATO DA UNA BELLISSIMA AROMATICA, CON SENTORI DI FRUTTA MATURA E SPEZIE. SI PERCEPISCONO NOTE DI PESCA E SFUMATURE DI MELA COTTA E COMPOSTA. IN BOCCA RIESCE A COMBINARE IN MANIERA EQUILIBRATA STRUTTURA, PERSISTENZA E VIVACITÀ. IL PALATO È VELLUTATO CON SAPORI DI PERA, BRIOCHE E SPEZIA.

90,00€

ALLA SPINA



WARSTEINER

GERMANIA

PREMIUM VENUM

ALC. 4,8% VOL

RAFFINATA ED ELEGANTE, WARSTAINER PREMIUM VERUM CONIUGA I SENTORI DI CEREALI A PIACEVOLI RICORDI ERBACEI.

0,2 CL 2,50€
0,4 CL 4,00€



MONTELVINI

VENETO

BIANCO FRIZZANTE

ALC. 11,5% VOL

È UN VINO MULTIVARIETALE CHE HA PERMESSO DI OTTENERE UN PRODOTTO CON DELLE SFUMATURE PARTICOLARI. SI PRESENTA DI COLORE GIALLO PAGLIERINO, HA UN PRODUMO FRUTTATO E DELICATO, LEGGERMENTE AROMATICO. HA UN'ACIDITÀ GRADEVOLLE, BRIOSO E SAPIDO. OTTIMO COME

CALICE 3,50€

BIRRE ARTIGIANALI



BIRRIFICIO LA PANTERA

MOLISE

LA TRADIZIONALE PILS

ALC. 5,0% VOL

BIRRA ARTIGIANALE ALTA FERMENTAZIONE, NON PASTORIZZATA E NON FILTRATA. LA PILS SI PRESENTA CON UN COLORE GIALLO DORATO E LEGGERMENTE ALCOLICA. L'ODORE È LUPPOLATO ED IL SUO GUSTO È CARATTERIZZATO DA UNA NOTA CHIARA AMARA. LA SUA SCHIUMA È MOLTO CARATTERISTICA, FORMANDO UN CAPPELLO MOLTO COMPATTO. SI ABBINA MOLTO BENE A CARNI BIANCHE, PIZZA, PESCE, VERDURE CASTELLATE.

5,00€



BIRRIFICIO LA PANTERA

MOLISE

LA TRADIZIONALE IPA

ALC. 5,0% VOL

BIRRA ARTIGIANALE AD ALTA FERMENTAZIONE, NON PASTORIZZATA E NON FILTRATA. LA IPA SI PRESENTA CON UN COLORE AMBRATO E UNA SCHIUMA COMPATTA MEDIAMENTE PERSISTENTE. IL GUSTO SI CARATTERIZZA PER LA SUA NOTA MARCATAMENTE LUPPOLATA, LA BUONA CORPOSITÀ E L'AMAREZZA DECISA. SI ABBINA CON CARNE BIANCA O ROSSA, PESCE, PIZZA, PIATTI RICCHI DI SPEZIE COME CURRY E CURCUMA E DOLCI AL CIOCCOLATO/CARAMELLO.

5,00€



BIRRIFICIO LA PANTERA

MOLISE

LA TRADIZIONALE BLANCHE

ALC. 5,0% VOL

BIRRA ARTIGIANALE AD ALTA FERMENTAZIONE, NON PASTORIZZATA E NON FILTRATA. LA BLANCHE SI PRESENTA CON UN COLORE GIALLO PAGLIERINO, LEGGERMENTE VELATA, CON SCHIUMA BIANCA DALLA BUONA PERSISTENZA. LE NOTE AROMATICHE SONO DI AGRUMI E FRUTTA TROPICALE. SI ABBINA CON CARNI BIANCHE, PESCE ALLA GRIGLIA, PRIMI LEGGERI, FORMAGGI CON COMPOSTE O MIELE E DOLCI SECCHI.

5,00€

ALLA SPINA



STRADA STATALE 16
ADRIATICA, C.DA
MARINELLE, 597, 66050
SAN SALVO (CH)



TEL. 0873 583804
WWW.RISTORANTE3MONTI.IT
[@RISTORANTEBAR3MONTI](https://www.instagram.com/RISTORANTEBAR3MONTI)
RISTORANTE BAR 3 MONTI



STRADA STATALE 16
ADRIATICA, C.DA
MARINELLE, 597, 66050
SAN SALVO (CH)

WINE & BEER

TEL. 0873 583804
WWW.RISTORANTE3MONTI.IT
[@RISTORANTEBAR3MONTI](https://www.instagram.com/RISTORANTEBAR3MONTI)
RISTORANTE BAR 3 MONTI